Guide de dépannage pour beignes











BEIGNES-GÂTEAUX CONSEILS UTILES

- Les grilles à beigne ne devraient pas être à plus de 3 pouces en dessous de la surface du shortening de friture, sinon le beignes se retourne en remontant et se déforme.
- Le niveau du shortening de friture ne doit pas être à plus de 1½ pouce du dépositeur à pâte.
- Laisser les beignes sur les grilles pendant quelques secondes après la friture afin de permettre à l'excès de shortening de s'égoutter.
- Glacer les beignes tant qu'ils sont chauds, pour obtenir un glaçage uniforme et une bonne couverture.
- Garder le shortening de friture en bon état.

CENTRES PAS CUITS

CAUSES POSSIBLES

Température de la pâte trop froide
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte déposée.

Poids de pâte trop lourd
Réduire au poids recommandé pour la taille de votre emporte-pièce.

Température de friture incorrecte
Régler la température du shortening à 375° F/190° C.

CRAQUAGE DE L'ANNEAU INTÉRIEUR



CAUSES POSSIBLES

Pâte trop ferme
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Le beigne tourne en remontant après le dépôt de la pâte
Vérifier le niveau du shortening de friture dans la friteuse; il devrait être de 2 ½" au-dessus de la grille.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Vitesse de dépôt trop rapide
Réduire la vitesse de découpage.

Emporte-pièce usé ou endommagé
Remplacer l'emporte-pièce.



Guide de dépannage pour Beignes-gâteaux



CRAQUAGE EN DESSOUS



CAUSES POSSIBLES

Shortening de friture trop vieux
Vérifier avec du papier de tournesol et changer ou filtrer le shortening de friture.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

Le beigne tourne en remontant après le dépôt de la pâte
Vérifier le niveau du shortening de friture dans la friteuse; il devrait être de 2 ½" au-dessus de la grille.

Pâte trop ferme
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

EFFET DE « BOULE »



CAUSES POSSIBLES

Pâte sur-mélangée
Mélanger adéquatement.

Pâte trop ferme
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

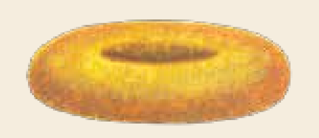
Poids de pâte trop lourd
Réduire au poids recommandé pour la taille de votre emporte-pièce.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Shortening de friture trop vieux
Vérifier avec du papier de tournesol et changer ou filtrer le shortening de friture.

Vitesse de dépôt trop rapide
Réduire la vitesse du dépositeur à beigne.

ÉTALEMENT EXCESSIF



CAUSES POSSIBLES

Pâte sous-mélangée
Mélanger adéquatement.

Pâte trop molle
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Niveau du shortening à friture incorrect
Vérifier le niveau du shortening de friture dans la friteuse; il devrait être à de 2 ½" au-dessus de la grille.

ABSORPTION DE GRAISSE ÉLEVÉE



CAUSES POSSIBLES

Pâte sous-mélangée
Mélanger adéquatement.

Pâte trop molle
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

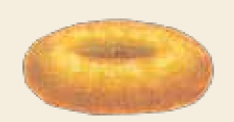
Shortening de friture trop vieux
Vérifier avec du papier de tournesol et changer ou filtrer le shortening de friture.



Guide de dépannage pour Beignes-gâteaux



FAIBLE VOLUME



CAUSES POSSIBLES

Temps de mélange incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de mélange correct.

Mauvaise densité de la pâte
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

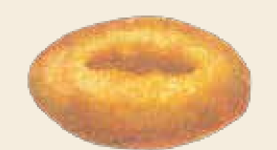
Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Niveau du shortening à friture incorrect
Vérifier le niveau du shortening de friture dans la friteuse; il devrait être de 2 ½" au-dessus de la grille.

La pesée de pâte est trop légère
Augmenter le poids de la division

FORME INCORRECTE



CAUSES POSSIBLES

Hauteur du dépositeur incorrecte
Le dépositeur doit être à 1½ pouce au-dessus du shortening de friture.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; maintenir la température de la pâte entre 70° F et 72° F/22° C et 23° C.

Niveau du shortening à friture incorrect
Vérifier le niveau du shortening de friture dans la friteuse; il devrait être de 2 ½" au-dessus de la grille.

Repos de la pâte trop long
10 minutes pour le pointage et 30 minutes pour le découpage.

Emporte-pièce usé ou endommagé
Remplacer l'emporte-pièce.



Guide de dépannage pour Beignes à la levure





BEIGNES À LA LEVURE CONSEILS UTILES

- Après avoir roulé la pâte pour le découpage, la laisser reposer, sinon les beignes sortiront en forme d'œuf.
- Laisser les beignes pousser adéquatement. Tester en appuyant doucement sur le côté du beigne du bout des doigts. S'ils laissent une faible impression, le beigne est prêt, s'ils ne laissent aucune impression, il n'a pas assez poussé, si le beigne s'affaisse, il a trop poussé.
- Sécher les beignes après la pousse pendant au moins 10 minutes, sinon ils absorberont le shortening de friture durant la cuisson.
- Glacer les beignes tant qu'ils sont chauds, afin d'atteindre un glaçage uniforme et une bonne couverture.
- Garder le shortening de friture en bon état.

ABSORPTION DE GRAISSE ÉLEVÉE

CAUSES POSSIBLES

Temps de séchage incorrect
Le séchage doit être de 10 à 15 minutes avant la friture.

Pâte sous-mélangée
Mélanger adéquatement.

Pâte trop molle
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; garder la pâte une température entre 80° F et 82° F/27° C et 28° C.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Shortening de friture trop vieux
Vérifier avec du papier de tournesol et changer ou filtrer le shortening de friture.

ÉTALEMENT EXCESSIF



CAUSES POSSIBLES

Pâte trop molle
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Niveau du shortening à friture incorrect
Vérifier le niveau du shortening de friture dans la friteuse; il devrait être de 2 ½" au-dessus de la grille.

Étuve trop humide
Réduire l'humidité de l'étuve.

Shortening de friture trop vieux
Vérifier avec du papier de tournesol et changer ou filtrer le shortening de friture.

COULEUR DE LA CROÛTE INÉGALE



CAUSES POSSIBLES

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; garder la pâte une température entre 80° F et 82° F/27° C et 28° C.

Temps de fermentation incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de fermentation correct.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.



Guide de dépannage pour Beignes à la levure



FAIBLE DÉVELOPPEMENT



CAUSES POSSIBLES

Temps de mélange incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de mélange correct.

Pâte trop molle
Vérifier le poids du mélange, la quantité d'eau et les calculs de température de l'eau.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; garder la pâte une température entre 80° F et 82° F/27° C et 28° C.

Temps de fermentation incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de fermentation correct.

Trop de retailles de pâte
Réduire la quantité de retailles incorporée à la pâte.

Manipulation excessive
Ne pas trop manipuler la pâte.

Excès de farine de saupoudrage
Saupoudrer la farine de façon modérée.

Pâte n'a pas assez poussé
Augmenter le temps de pousse.

Étuve trop sèche
Augmenter l'humidité de l'étuve.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

CLOQUES D'AIR



CAUSES POSSIBLES

Temps de mélange incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de mélange correct.

Température de la pâte incorrecte
Se reporter aux calculs de température de l'eau; garder la pâte une température entre 80° F et 82° F/27° C et 28° C.

Temps de fermentation incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de fermentation correct.

Manipulation excessive
Ne pas trop manipuler la pâte.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Pâte n'a pas assez poussé
Augmenter le temps de pousse.

AFFAISSEMENT



CAUSES POSSIBLES

Pâte sous-mélangée
Mélanger adéquatement .

Temps de fermentation incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de fermentation correct.

Manipulation excessive
Ne pas trop manipuler la pâte.

Excès de farine de saupoudrage
Réduire la quantité de farine à soupoudrer.

Temps de friture incorrect
Régler le temps de cuisson en fonction du poids de la pâte.

Pâte a trop poussée
Réduire le temps de pousse.

FORME ET TAILLE IRRÉGULIÈRES



CAUSES POSSIBLES

Temps de mélange incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de mélange correct.

Temps de fermentation incorrect
Se reporter à la recette pour le temps de fermentation correct.

Temps de pousse inadéquat
Régler le temps de pousse. Les temps de pousse peuvent varier selon le produit.

Laminage et mise en feuilles de la pâte non-uniformes
Laminer uniformément à l'épaisseur appropriée.

Pâte pas relaxée avant le découpage
Laisser la pâte se relaxer afin d'atteindre le bon état.



Guide de dépannage pour Beignes à la levure



EFFET « BOULE »



CAUSES POSSIBLES

Manipulation excessive
Ne pas trop manipuler la pâte.

Excès de farine de saupoudrage
Réduire la quantité de farine à soupoudrer.

Étuve trop sèche
Augmenter l'humidité de l'étuve.

Obtenez de précieux conseils, www.ardentmills.ca

Encore des problèmes? Appelez notre équipe de service technique au **1-800-361-6259**

